

Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK

CHAMPAGNE
BRUT NATURE 2009

« C'est sans doute le moins Roederer de tous nos champagnes. Le plus moderne aussi. Une opportunité formidable de casser nos habitudes, de bousculer nos pratiques. Ce vin est né d'une abstraction, il est devenu cette idée. »

Jean-Baptiste Lécaillon

Chef de Caves



L'IDÉE

La cuvée Brut Nature a éclos pour la première fois en 2006, sur les terres du vignoble Louis Roederer. Ce champagne est né d'une rencontre entre la Maison, à l'écoute de la nature, et un grand créateur, un homme libre : Philippe Starck.

Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général, en a forgé l'intuition, le créateur en a soufflé l'idée, le Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon l'a mise en mouvement. Leur dialogue, initié avec le premier opus, s'est installé et prolongé, pour révéler un second millésime.

« Nous avons cherché à transformer la pensée en vin »

Des conversations abstraites entre Frédéric Rouzaud, Jean-Baptiste Lécaillon et Philippe Starck sont nés des mots forts qui ont guidé la création de Brut Nature 2009 : honnête, minimal, diagonal, moderne. Jean-Baptiste Lécaillon a mis ces mots en matière, les a animés.

« La première aventure était splendide. Avec Roederer, nous avons inventé une diagonale, un langage unique et dynamique qui part des mots pour travailler la terre. C'est l'écriture totalement nouvelle et merveilleusement précise d'un champagne en mouvement. Avec Brut Nature 2009, nous avons conservé les mêmes paramètres et nous sommes à nouveau partis de l'idée et des mots pour arriver au vin, sans a priori. Nous voulions un champagne fuselé, élégant, vertical, à l'os, équilibré par le terroir. »

Philippe Starck

Cette recherche d'authenticité reflète la véritable élégance de rapport, la vraie amitié qui se ressent dans le Brut Nature 2009, un vin sincère produit par des gens honnêtes qui ont envie de faire plaisir.



« Le champagne est une intention, une idée, un projet »

La cuvée Brut Nature 2009 est un champagne sans dosage, sans fioritures ni maniérisme, tiré en demi-mousse, à la fraîcheur saline. Il est un paradoxe en équilibre, le double discours d'un vin vertical, épuré qui raconte une histoire d'autant plus riche. Sincère, intègre et libre, il est l'incarnation d'une abstraction mise en mouvement par Louis Roederer.



LA CRÉATION

« L'idée nous est venue de réaliser une cuvée fraîche sur les argiles, dans une année solaire », explique Jean-Baptiste Lécaillon. Ces argiles profondes reflètent le doux soleil de Champagne et amortissent le paysage. « Pour y parvenir, on a fait tout l'inverse de ce que l'on fait d'habitude lorsque l'on construit une nouvelle cuvée. On est parti du beau geste, et on a remonté le fil de sa création, à rebours du temps de construction », ajoute-t-il.

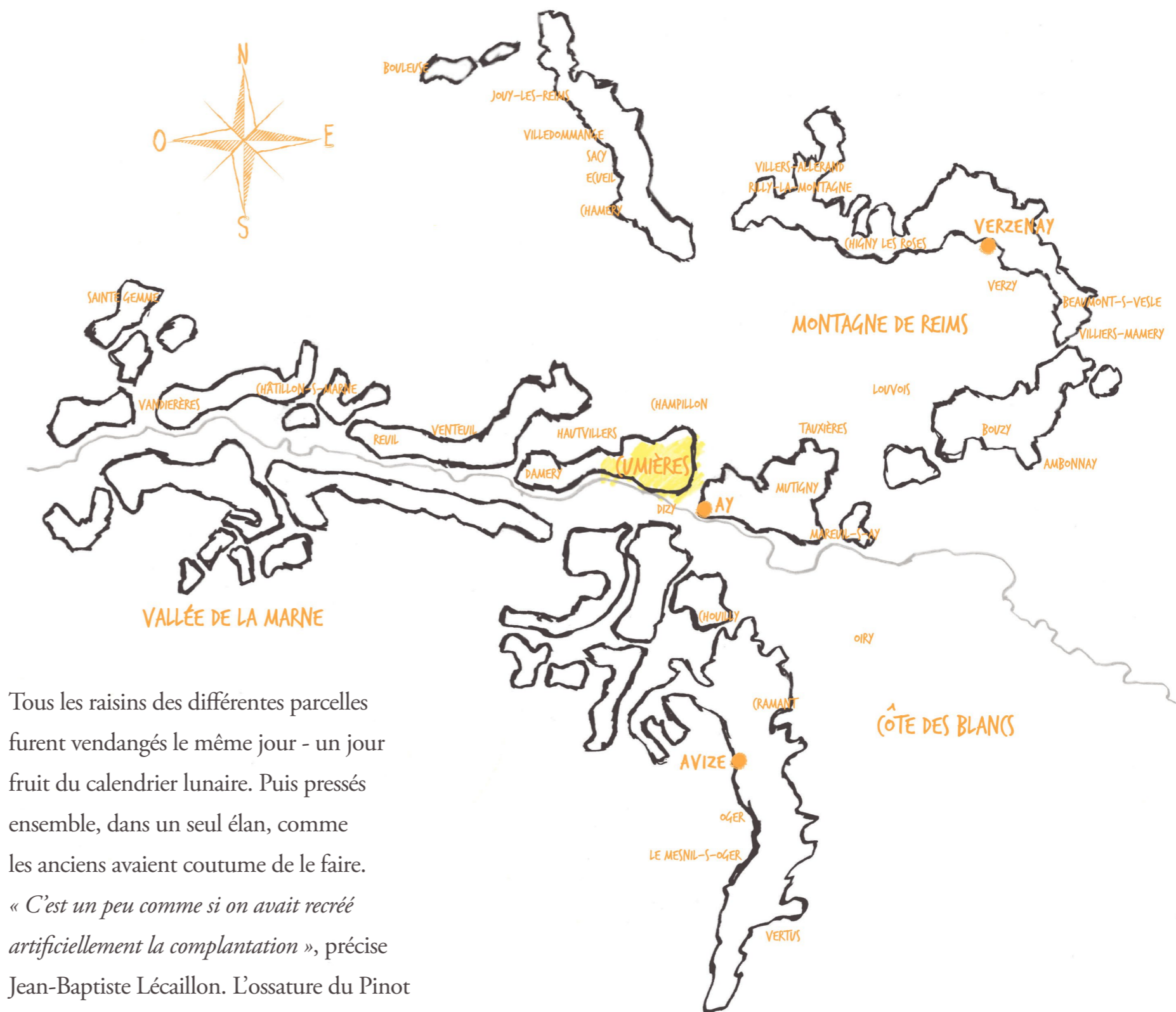
« C'est le mariage du roi des punks avec la Reine d'Angleterre. »

Philippe Starck

LE TERROIR

Les terres noires de Cumières, sa beauté froide, son coteau argileux plein sud renvoient le soleil avec force. Ce sont dix hectares travaillés à la main, grattés et buttés avec les mêmes gestes qu'autrefois ; selon les principes de la biodynamie, simplement parce que c'est la haute couture pour un vignoble, l'évidence ultime. Cette viticulture exigeante, basée sur l'observation de la plante, fut mise en œuvre au tournant des années 2000 et s'applique aujourd'hui à plus de 150 parcelles sur les 410 que compte le vignoble Louis Roederer.

Autrefois, les anciens parlaient de vins de rivière, nourris des terroirs de la Marne, où les Pinots éclosent avec fougue et sincérité. L'éclat de ces raisins, l'épaisseur des jus, le gras et la rondeur observés dans les vins ont toujours forgé des champagnes différents. Dans les années chaudes surtout, certaines argiles froides de ces terroirs, baignées de la chaleur de l'été, expriment leur matière avec une résonance et une fraîcheur particulières.



Tous les raisins des différentes parcelles furent vendangés le même jour - un jour fruit du calendrier lunaire. Puis pressés ensemble, dans un seul élan, comme les anciens avaient coutume de le faire. « C'est un peu comme si on avait recréé artificiellement la complantation », précise Jean-Baptiste Lécaillon. L'ossature du Pinot noir, la maturité du Meunier, le floral et l'acidulé du Chardonnay se fondent et s'harmonisent en un seul mouvement.



LE MILLÉSIME

2009 est une année de maturité magistrale. Sur la route qui court entre Hautvillers et Damery et qui égraine les lieux-dits historiques de la Champagne, les raisins s'offrent dans toute leur sève, rebondis et ventrus, tendus sous l'opulence de leur jus. Les conditions climatiques, impeccables, ont contribué à forger des baies éclatantes, gorgées de soleil, livrant une récolte de haute volée rappelant dans leurs équilibres les mythiques 1947, 1959, 1964 ou 1989.

Dans ces années continentales, les argiles froides expriment leur matière, sculptent leur densité. Cette année sèche offrait ainsi toutes les conditions propices à un grand millésime, avec des jus vineux, puissants, concentrés, équilibrés par une acidité tranchante.

« 2009 est l'année ultime. Qui a donné des raisins parfaits, très homogènes, croquants et frais. Dans les années chaudes, on devient bourguignon, le terroir s'exprime le mieux, la fraîcheur s'ouvre sans violence », explique Jean-Baptiste Lécaillon. Grâce à des pratiques attentives et respectueuses de la plante, l'optimum fut atteint : la convergence idéale entre maturités physiologique, phénolique et aromatique.

2009



LE VIN

Brut Nature 2009 est un vin de sol qui déroule une panoplie de fruits mûrs dans une grande scintillance. Après les tonalités automnales de Brut Nature 2006, le millésime 2009 s'offre printanier. Prune, mirabelle, noyau d'abricot captivent le nez, avec une pointe de fruits rouges frais, distants, relayés par des notes de fleurs blanches, d'acacia et de genêt, de mimosa en fleurs. Une texture de velours, une fraîcheur vivace portent cet opus dans l'allégresse. Primesautier, éclatant, le vin s'épanouit sur de beaux amers, laissant filer un fin collier de mousse, avec une finale de grande persistance.

C'est d'abord un vin avant d'être un champagne. Brut Nature revient aux origines ; aux origines du vin d'abord, avec cette chair lumineuse, ses notes de fruits frais, de fleurs blanches ; aux origines du champagne ensuite, avec un élevage long mêlant bois et inox, une effervescence en demi-mousse et une absence de fermentation malolactique.

LA BOUTEILLE

Le champagne Brut Nature 2009 est un tel travail sur la pureté, la verticalité, l'histoire, la modernité et l'honnêteté qu'il n'y avait rien à cacher. L'habillage devait être à l'image du champagne : le minimum, la racine carrée.

La bouteille est épurée, la capsule est brute, sans peinture, avec une coiffe en étain exempt de toute inscription et dont la nuance de gris évoque l'élégance de la cuvée.

Philippe Starck a réalisé l'étiquette de Brut Nature 2009 dans l'esprit de « *ce monsieur qui a fait un champagne dont il est fier. Il dessine des lettres anglaises sur un papier blanc qu'il aurait trouvé par hasard, un morceau de journal ou du papier aquarelle de sa fille. Puis simplement, naturellement, il surligne au feutre les mots importants. Ce champagne n'a pas besoin de plus d'artifices. La beauté se dévoile au cœur, quand il n'y a plus rien à enlever. C'est le cas avec Brut Nature 2009, la seule chose qu'il reste à enlever c'est le bouchon afin de le boire.* »



« C'est une page de plus qui s'écrit, l'histoire continue. C'est comme le second volume d'une œuvre littéraire, dont Louis Roederer serait l'éditeur. Le champagne est un projet, une relation à l'autre, une fête, un rendez-vous. C'est de l'amour. »

Philippe Starck

www.louis-roederer.com